

**Résidence autonomie- CIAS de Moitiers***Semaine du 15 au 21 juillet 2024**Midi**Soir**Lundi*

Fête Nationale

*Pâté Richelieu*  
*Sauté de veau marengo*  
*Gratin Dauphinois BIO et haricots verts BIO*  
*Tomme noire et bleu*  
*Clafoutis aux cerises*

Potage de légumes  
 Fromage  
 Riz au lait

*Mardi*

Betteraves vinaigrette BIO  
 Diots au vin blanc  
 Carottes braisées BIO et polenta  
 Saint Paulin  
 Millefeuille

Potage de vermicelles  
 Fromage  
 Compote de fruits

*Mercredi*

Pastèque BIO  
 Sauté de volaille aux olives  
 Pennes BIO et aubergines grillées BIO  
 Tomme blanche  
 Glace

Potage de légumes  
 Fromage  
 Yaourt nature

*Jeudi*

Courgettes râpées BIO à la féta  
 Normandin de veau  
 Pommes noisettes et tomates à la provençale BIC  
 Gouda  
 Tarte à la framboise

Potage de légumes  
 Fromage  
 Fruits de saison

*Vendredi*

Concombre BIO  
 Filet de de colin sauce au citron  
 Brocolis vapeur BIO et riz créole BIO  
 Edam  
 Pomme au four

Potage de vermicelles  
 Fromage  
 Crème chocolat

*Samedi*

Salade verte BIO au bleu  
 Rôti de dinde au thym  
 Flageolets et carottes vichy BIO  
 Brie  
 Cocktail de fruits

Potage de légumes  
 Fromage  
 Compote de fruits

# Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

## Semaine du 22 au 28 juillet 2024

### Midi

### Soir

#### Lundi

Betteraves vinaigrette BIO  
 Pennes à la Carbonara  
 \*\*\*  
 Brie  
 Fruit de saison BIO

Potage de légumes  
 Fromage  
 Fromage blanc aux fruits

#### Mardi

Carottes râpées vinaigrette BIO  
 Poulet rôti  
 Frites et courgettes  
 Tomme blanche  
 Glace

Potage de vermicelles  
 Fromage  
 Fruit de saison

#### Mercredi

Tomates vinaigrette BIO  
 Cordon bleu  
 Jardinière de légumes et penne BIO  
 Emmental  
 Compote de fruits BIO

Potage de légumes  
 Fromage  
 Flan vanille

#### Jeudi

Céleri rémoulade BIO  
 Saute de bœuf  
 Lentilles BIO au jus et carottes BIO  
 Tomme noire  
 Tarte aux myrtilles

Potage de Petits pois  
 Fromage  
 Pruneau au thé

#### Vendredi

Terrine de campagne  
 et cornichons  
 Filet de poisson Aïoli  
 Brocolis vapeur BIO et pommes vapeur BIC  
 Mimolette  
 Fruit de saison BIO

Potage de vermicelles  
 Fromage  
 Compote de pommes

#### Samedi

Courgettes râpées vinaigrette BIO  
 Tripes à la mode de Caen  
 Pommes vapeur BIO et haricots verts BIO  
 Tomme noire  
 Salade de fruits

Potage de lentilles  
 Fromage  
 Yaourt aux fruits

# Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 29 au 4 août 2024

## Midi

## Soir

<i>Lundi</i>	Taboulé BIO Chipolatas Gratin de choux fleurs BIO et pâtes BIO Emmental Compote de fruits BIO	Potage de légumes Fromage Yaourt aromatisé
<i>Mardi</i>	Concombres au fromage blanc BIO Paleron braisé Polenta et brocolis sautés BIO Saint paulin Glace	Potage de vermicelles Fromage Compote de fruits
<i>Mercredi</i>	Rosettes et cornichons Rôti de dinde Haricots verts persillés BIO et riz créole BIO Brie Fruit de saison BIO	Potage de légumes Fromage Fromage blanc au miel
<i>Jeudi</i>	Melon BIO Diots aux oignons Crozets BIO et tomates rôties BIO Tomme blanche Tarte aux fruits rouges	Potage de pois cassés Fromage Fruit de saison
<i>Vendredi</i>	Pastèque BIO Filet de lieu au four Aubergines grillées BIO et pommes vapeur BIO Edam Ile flottante	Potage de vermicelles Fromage Yaourt nature
<i>Samedi</i>	Tomates au basilic BIO Echines de porc grillée Flageolets et carottes vichy BIO Chèvre Pommes au four BIO	Potage de légumes Fromage Flan vanille

BON  
APPÉTIT

# Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 05 au 11 août 2024

## Midi

## Soir

### Lundi

Salade de pâtes BIO au pesto  
Emincé de dinde sauce Normande  
Blettes à la tomate et polenta  
Tomme noire  
Glace

Potage de lentilles  
Fromage  
Fruit de saison

### Mardi

Melon BIO  
Macaronis à la bolognaise  
\*\*\*  
Saint paulin  
Pêche au miel

Potage de vermicelles  
Fromage  
Yaourt au fruits

### Mercredi

Œuf mimosa  
Rognons sauce Madère  
Frites et tomate rôtie  
Emmental  
Fruit de saison

Potage de légumes  
Fromage  
Fromage blanc au coulis

### Jeudi

Pastèque BIO  
Rôti de bœuf  
Boulghour BIO et courgettes sautées BIO  
Tomme grise  
Tiramisu

Potage de vermicelles  
Fromage  
Pruneau au vin

### Vendredi

Carottes râpées vinaigrette BIO  
Filet de colin au four  
Haricots verts persillés BIO et pommes vapeur  
Camembert  
Cocktail de fruits au sirop

Potage vermicelles  
Fromage  
Compote de fruits

### Samedi

Salade de blé BIO  
Echine de porc aux herbes  
Pois chiches et épinards BIO  
Fourme d'Ambert  
Fruit de saison BIO

Potage de légumes  
Fromage  
Crème caramel

# Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 12 au 18 août 2024

## Midi

## Soir

*Lundi*

Carottes rôpées vinaigrette  
Rôti de dinde forestier  
Riz créole BIO et tomate rôtie  
Emmental  
Glace

Potage de légumes  
Fromage  
Yaourt aromatisé

*Mardi*

*Salade verte italienne*  
*Lasagne de boeuf*

Potage de vermicelles  
Fromage

ITALIE

*brocolis vapeur BIO*  
*Saint paulin*  
*Panna cotta aux fruits rouges*

Fruit de saison

*Mercredi*

Pastèque BIO  
Cordon bleu  
Petits pois BIO et carottes BIO  
Brie  
Pêche au sirop

Potage de légumes  
Fromage  
Yaourt nature

*Jeudi*

FERIE

Potage de pois cassé  
Fromage  
Fruit de saison

*Vendredi*

*Melon et jambon cru*  
*Sauté de boeuf à la provençale*  
*Purée de pommes de terre BIO et courgettes à l'ail BIO*  
*Tomme de Savoie*  
*Tarte à la myrtille*

Potage de vermicelles  
Fromage  
Compote de fruits

15 août

*Samedi*

Pêche au thon  
Pormonier  
Gratin de crozets BIO et Aubergines BIO  
Chèvre  
Fruit de saison BIO

Potage de lentilles  
Fromage  
Fromage blanc au sucre

BON  
APPÉTIT

# Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

## Semaine du 19 au 25 août 2024

### Midi

### Soir

#### Lundi

Duo tomates et concombre  
 Sauté de porc à la Provençale  
 Polenta et gratin d'aubergines BIO  
 Tomme noire  
 Mirabelle au sirop

Potage de légumes  
 Fromage  
 Yaourt nature

#### Mardi

Pastèque  
 Paëlla  
 \*\*\*  
 Saint paulin  
 Crème aux oeufs

Potage de vermicelles  
 Fromage  
 Fruit de saison

#### Mercredi

Salade de cœur de palmier  
 Paupiette de dinde au jus  
 Courgettes persillées et frites  
 Emmental  
 Fruit de saison BIO

Potage de légumes  
 Fromage  
 Chèvre

#### Jeudi

Melon BIO  
 Rôti de bœuf au jus  
 Mocarons au beurre BIO et haricots  
 verts persillés BIO  
 Tomme grise  
 Tarte aux myrtilles

Potage de légumes  
 Fromage  
 Fruit de saison

#### Vendredi

Fromage de tête  
 Filet de lieu au four  
 Carottes vichy BIO et pomme vapeur BIO  
 Camembert  
 Glace

Potage vermicelles  
 Fromage  
 Yaourt aux fruits

#### Samedi

Betteraves vinaigrette BIO  
 Rôti de porc au thym  
 Flageolets et tomate rôtie BIO  
 Emmental  
 Salade de fruits

Potage de pois cassés  
 Fromage  
 Fromage blanc et crème de marrons

BON APPÉTIT

# Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 26 août au 01er septembre 2024

## Midi

## Soir

### Lundi

Tomates vinaigrettes BIO  
Aiguillette de poulet à la moutarde  
Polenta et haricots beurre BIO  
Brie  
Fruit de saison BIO

Potage de lentilles  
Fromage  
Flan chocolat

### Mardi

Mousse de thon  
Jambon braisé sauce madère  
Ratatouille BIO et semoule BIO  
Tomme blanche  
Tarte aux mirabelles

Potage de vermicelles  
Fromage  
Fromage blanc nature

### Mercredi

Choux-fleurs vinaigrette BIO  
Diot au vin rouge  
Purée de pommes de terre BIO et carottes vichy  
Reblochon  
Cocktail de fruits

Potage de pois cassés  
Fromage  
Compote de fruits

### Jeudi

Salade verte BIO  
Sauté de dinde à la provençale  
Haricots verts BIO et lentilles au jus BIO  
Tomme noire  
Moelleux au chocolat

Potage de vermicelles  
Fromage  
Fruit de saison

### Vendredi

Mortadelle  
Filet de Colin meunière  
Epinards béchamel BIO et riz créole BIO  
Mimolette  
Salade de fruits

Potage de vermicelles  
Fromage  
Yaourt aromatisé

### Samedi

Céleri rémoulade BIO  
Hachis Parmentier  
\*\*\*  
gouda  
Glace

Potage de lentilles  
Fromage  
Faisselle au sucre

# Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 2 au 8 septembre 2024

## Midi

## Soir

### Lundi

Betteraves vinaigrette BIO  
 Emincé de porc aux olives  
 Courgettes sautées BIO et lentilles Bio  
 Camembert  
 Crème dessert

Potage de légumes  
 Fromage  
 Fruit de saison

### Mardi

Concombre vinaigrette  
 Tête de veau sauce Gribiche  
 Frites et carottes Vichy  
 Brie  
 Poire au sirop

Potage de vermicelles  
 Fromage  
 Compote de fruits

### Mercredi

Tarte aux poireaux  
 Rôti de dinde au cidre  
 Ratatouille BIO et blé BIO  
 Emmental  
 Fruit de saison

Potage de lentilles  
 Fromage  
 Yaourt aux fruits

### Jeudi

Salade de tomates BIO  
 Sauté de volaille au chorizo  
 Riz pilaf BIO et aubergines au four BIO  
 Saint paulin  
 Clafoutis aux mirabelles

Potage de vermicelles  
 Fromage  
 Fruit de saison

### Vendredi

Haricots verts vinaigrette BIO  
 Filet de hoki sauce citron  
 Purée de carottes et semoule  
 Brie  
 Salade de fruits

Potage de vermicelles  
 Fromage  
 Fromage blanc aux fruits

### Samedi

Taboulé BIO  
 Jambon braisé sauce Madère  
 Macaronis BIO et épinard à la crème BIO  
 SAint nectaire  
 Glace

Potage de légumes  
 Fromage  
 Compote de fruits

BON  
 APPÉTIT